



Hete biefjes van de BBQ

Het recept is afkomstig van: Rösle courmettangen

Benodigheden (voor 4 personen)

- 4 filets mignon à 100 gram per stuk
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel olijfolie
- zout
- peper
- 4 kerstomaatjes
- 2 kleine uitjes
- 4 sneetjes wit brood
- eventueel 2 plakken ananas

Bereiden

- Roer de tomatenpuree en olie door elkaar.
- Bestrijk het vlees dun met het mengsel.
- Snijdt de uitjes en tomaten doormidden. En grill ze kort op een niet te warme plek op de BBQ.
- Rooster de biefstukjes 2 tot 3 minuten per kant.
- Strooi er zout en peper over.
- Schep alle ingrediënten op een mooie schaal.
- Leg de sneetjes brood op de borden en schep bij alle gasten een heet biefje op het witte brood.
- Schik de tomaatjes en uitjes erbij als garnering en maak het af met een takje geurige rozemarijn.
- Tip voor de liefhebbers van warm fruit: rooster tegelijk met de uitjes 4 plakken ananas en leg een halve ring op elk bord erbij.
- Ook lekker met een heerlijke salade van gemengde soorten sla.